AVERTISSEMENTS AGRICOLES

BULLETIN TECHNIQUE DES STATIONS D'AVERTISSEMENTS AGRICOLES

PUBLICATION PÉRIODIQUE : 24 numéros par an

ÉDITION de la STATION de BORDEAUX (Tél. 92-26-94)

(GIRONDE, DORDOGNE, LOT-&-GARONNE, LANDES, BASSES-PYRÉNÉES, CHARENTE, CHARENTE-MARITIME)

Régisseur de recettes de la Protection des Végétaux, Chemin d'Artigues, CENON (Gironde)

C. C. P. : BORDEAUX 6707-65

ABONNEMENT ANNUEL 12 NF

DLP 18-2-63 1850V6

Bulletin Technique N° I2 de Septembre I96I

MALADIES PHYSIOLOGIQUES et de CONSERVATION des POMMES et des POIRES

Les maladies physiologiques sont dues soit à un déséquilibre végétatif de l'arbre, soit à de mauvaises conditions de conservation.

Nous rappelons ci-après les principales de ces maladies, en spécifiant les causes les plus couramment admises comme favorisant leur développement.

Les taches liègeuses amères : Sous l'épiderme et dans la partie excentrique de la pulpe, on observe des zones brunes qui communiquent souvent au fruit une amertume caractéristique. Elles sont plus souvent constatées dans les gros fruits provenant de jeunes plantations.

Les facteurs susceptibles de favoriser les taches liègeuses amères sont :

- une carence en Bore,
- des conditions climatiques occasionnant un déséquilibre entre la transpiration par les feuilles et l'absorption de l'eau par les racines,
- une trop forte fumure azotée,
- un sol pauvre en humus et retenant mal l'eau,
- une récolte effectuée trop tôt avant la maturité,
- un délai trop important entre la cueillette et la mise en conservation. frigorifique.

La maladie des pommes vitreuses : Aucun symptôme externe ne permet de déceler la maladie à son début. Certaines parties de la chair sont transparentes et la saveur est douceâtre. On accuse généralement la vigueur excessive de l'arbre, et cette maladie se rencontre le plus souvent sur les gros fruits. Il peut arriver que l'aspect vitreux disparaisse au cours de la conservation si les fruits sont peu atteints au moment de la récolte.

L'Echaudure : Elle est très fréquente pendant la conservation. La peau est tachée de brun dans les cas bénins. Dans les cas les plus graves, l'épiderme se détache complétement, la chair restant saine. La cueillette à maturité convenable ainsi que la bonne ventilation du local de conservation sont des éléments à rechercher pour éviter l'échaudure.

P 36

.../...

Le Coeur brun : L'altération est uniquement interne. Il y a d'abord brunissement d'une zone située à mi-distance entre le coeur et la peau, puis formation de cavités. C'est l'accumulation du gaz carbonique qui provoque cette maladie.

Le blétissement : C'est un brunissement et un ramollissement de la chair qui s'accentuent avec l'élévation de température.

A côté de ces affections physiologiques, on peut observer, pendant la conservation, des manifestations qui ont souvent une origine antérieure à la cueillette.Les conditions météorologiques ayant régné durant les dernières semaines avant cette cueillette et pendant celle-ci, ont une grande influence sur l'évolution de ces maladies.

La plupart des pourritures sur les pommes s'introduisent suivant les cas: par les blessures, piqûres et morsures d'insectes, par le pédoncule, par l'oeil et les lenticelles.

Le Rot brun ou Monilia : Le champignon s'introduit par une blessure. Au dessous d'une tache brune, la chair pourrit. A la surface, on note la formation caractéristique de coussinets jaunâtres disposés concentriquement.

La Tavelure : Des taches correspondant à des contaminations antérieures à la récolte peuvent apparaître pendant la conservation.

La Pourriture amère : On note l'apparition des taches brunes, déprimées. La chair devient translucide et amère.

La Pourriture de l'oeil : Elle débute presque toujours sur les fruits mûrs. On observe la formation de coussinets blancs jaunâtres dispersés sans ordre. La chair entre en pourriture.

Les moisissures roses, vertes et grises : Dans la plupart des cas elles s'installent par des blessures ou des lésions provoquées par des insectes ou d'autres maladies. Des feutrages se développent à la surface du fruit. Une pourriture molle envahit la chair. La chaleur et l'humidité favorisent ces moisissures.

La Pourriture interne ; se développe d'abord sur les pépins et la pourriture gagne la chair environnante puis tout le fruit. Les dégâts deviennent alors seulement apparents.

X
X X

En résumé, les mesures à prendre pour éviter les différentes maladies physiologiques de conservation sont les suivantes :

- Méthodes culturales rationnelles pour éviter par exemple, les taches liègeuses. A noter, entre autres, l'effet nocif d'irrigation appliquée de façon systématique ou inconsidérée.

- Traitements fongicides et insecticides prolongés aussi tardivement qu'il est nécessaire et que le permet la législation sur les produits, afin de n'avoir à entreposer que des fruits sains.

- Récolte faite dans de bonnes conditions, à maturité convenable. Eviter les chocs et les blessures. Ne rentrer que des fruits bien ressuyés en essayant de conserver les pédoncules.

- Avant la mise en entrepôt, on effectuera un triage soigneux pour éliminer les fruits malades.

- La conservation s'effectuera dans des conditions optima de température , d'humidité et d'aération. La température devra varier entre +I° et +5°. L'humidité relative qui devra être aux environs de 70% restera étroitement liée à l'aération.

J. SEMEIN
Agent Technique de la Protection
- des Végétaux de BORDEAUX

Le Contrôleur des Avertissements
C. ROUSSEL

L'Inspecteur de la Protection des Végétaux
J. BRUNETEAU

Imprimerie de la Station de BORDEAUX
Directeur-Gérant: L. BOUYX